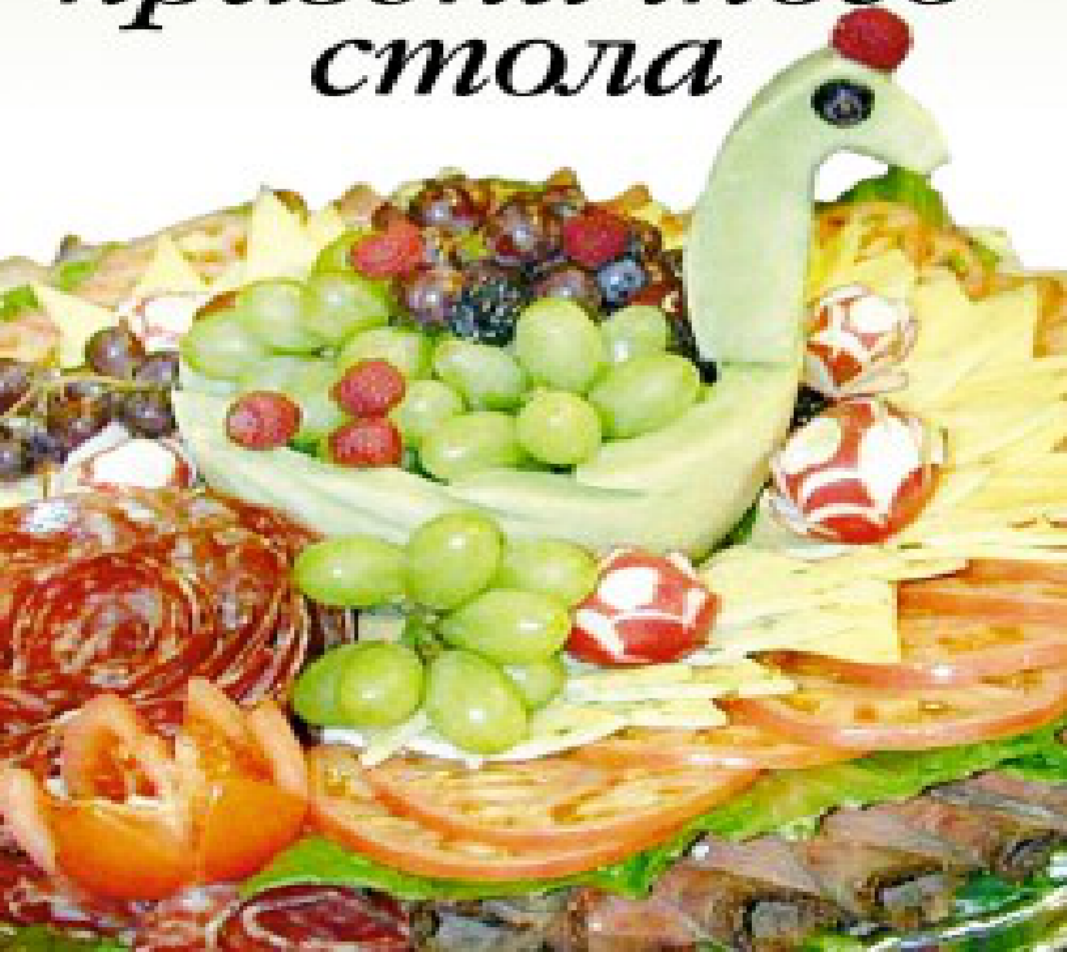
вкусно и просто

украшение блюд праздничного стола



SHOUT
SHARE IT

Annotation

Каждая хозяйка, накрывая праздничный стол, мечтает блеснуть перед гостями своим кулинарным мастерством. Эта книга поможет любой хозяйке правильно и оригинально украсить готовое блюдо. Благодаря советам, приведенным в этой книге, каждое блюдо праздничного стола вызовет восхищение всех родственников и друзей, приглашенных на торжество.

- Коллектив авторов
  - Введение
    - ■
  - 1. Правила украшения стола
    - ■
    - ■ Простота
      - ■
    - ■ Правильное сочетание
      - ■
    - ■ Расположение отдельных элементов
      - ■
    - ■ Цветовая гармония
      - ■
    - ■ Точность, четкость и аккуратность
      - ■
    - ■ Используемые продукты
      - ■
    - ■ Сочетание вкуса и цвета
      - ■
  - 2. Украшение блюд из мяса
    - ■
    - ■ Перец с фаршем
      - ■
    - ■ Помидоры с фаршем
      - ■
    - ■ Пирамидка из цитрусовых
      - ■
    - ■ Бутоны из картофеля
      - ■
    - ■ Ромашки из репы
      - ■
    - ■ Картофельные шарики
      - ■
    - ■ Кувшинки из лука

- Виноградная гроздь
- Завитки из моркови
- Бордюрчик из огурцов
- Завитки из огурцов
- Грибочки
- Пружинки из огурца
- Цветные колечки из лука
- Горка
- Мячик из помидора и яйца
- Груша из картофеля
- Колечки из перца
- Фаршированные яблоки
- Ассорти
- Гномики
- Сушки с фаршем
- Пучки из перца
- Лукошко
- Шишки из моркови
- Хризантема из моркови

○ 3. Украшение блюд из рыбы и морепродуктов

- Малосольные огурцы, фаршированные рыбой
- Фаршированный огурец с сельдью

- Фигурки из рыбы
- Узелки из лимона
- Зубчатые ломтики лимона
- Лимонный твист
- Лимонные зигзаги
- Масляная роза
- Снежная мидия
- Северное море
- Креветочный вальс
- Полосатые волны
- Кольца из лука и кальмаров
- Грейпфрутовый дождь
- Звезды из омара
- Пальчики из креветок
- Глазированные камушки
- Звезды из масла
- Замороженные фигурки
- Геометрический вальс
- Фигурки из холодца
- Крокодил из огурца

○ 4. Украшение блюд из овощей

- Цветной спектр из овощей

- Фаршированные корзинки из помидоров
- Короны из помидоров
- Цветок из помидора
- Украшение из желе
- Бабочка из помидора
- Помидоры, фаршированные ветчиной
- Корзиночки
- Цветок
- Грибной салат на авокадо
- Цветок из редиса
- Астры из кабачка(цуккини)
- Кисточки сельдерея
- Крылья из помидоров
- Кораблик из огурца
- Овощные спиральки
- Пучки из моркови
- Подсолнухи из помидоров
- Мак из помидоров
- Фрезии из моркови
- Пакетик из лимона
- Розы из редиса
- Хризантемы из брюквы

- 5. Украшение закусок и бутербродов
  -
  - Башмачки для Золушки
    -
  - Веер из лимона
    -
  - Корзинка из апельсина
    -
  - Фаршированный ананас
    -
  - Яблоко в желе
    -
  - Лебедь из яблока
    -
  - Персик с малиной
    -
  - Божья коровка
    -
  - Ежик
    -
  - Кораблик из банана
    -
  - Снеговик
    -
  - Снежная баба
    -
  - Оливковая пальма
    -
  - Лягушка
    -
  - Мухомор
    -
  - Зайчик
    -
  - Цветок из огурца
    -
  - Коктейль из креветок
    -
  - Пальма
    -
  - Лодка из ананаса
    -
  - товая пирамидка
    -

- Фаршированная дыня
  -
- Стаканчик для фруктов
  -
- Бутерброды с яблоками и сыром
  -

○ 6. Украшение напитков
-
- Украшение из льда
  -
- Каемка из сахара или соли по краю бокала
  -
- Фрукты на шпажках
  -
- Украшения из цедры
  -

Коллектив авторов
Украшение блюд праздничного стола

Введение

Украшение различных блюд принято считать искусством, которое было известно еще в давние времена. Но не всегда оформление блюд было одинаковым.

Шли годы, и украшению стола люди стали придавать особый смысл. Открывая собственные рестораны и кафе, многие повара, стараясь привлечь к себе больше посетителей, придумывали для своих блюд красивое и интересное оформление.

Через некоторое время способы украшения блюд были значительно упрощены, многие идеи позабыты, но тем не менее во многих странах из поколения в поколение передавались старинные приемы оформления различных блюд. В Японии и Китае декорирование блюд со временем стало настоящим искусством.

В России традиции оформления стола возродились благодаря настоящим знатокам своего дела. Существуют интересные варианты украшения различных блюд: мясных, рыбных, десертов, овощных, фруктовых, ягодных и т. д.

Способы украшения блюд зависят прежде всего от вкуса, фантазии и умения каждого повара. Оригинальные идеи, используемые поварами, индивидуальны и могут воплощаться в настоящие произведения кулинарного искусства.

Непрофессиональные повара, не полагающиеся на свое воображение, могут обратиться за помощью к специалистам. Это поможет сделать блюдо настоящим шедевром и украшением стола. Но тем, кто желает самостоятельно украсить стол к празднику, помогут оригинальные советы из этой книги.

Украшения для различных блюд, описываемые в этой книге, могут быть дополнением к основному блюду, а могут стать и самостоятельной закуской.

Умение сделать любое блюдо не только вкусным, но и красивым – главная задача каждого повара.

1. Правила украшения стола

Чтобы приготовленное блюдо было настоящим произведением кулинарного искусства, каждый повар должен соблюдать целый ряд определенных требований.

Прежде всего начинающему повару следует приобрести специальные кухонные инструменты, которые могут понадобиться ему в процессе работы. Затем нужно обратить внимание на следующие правила, с помощью которых любое приготовленное блюдо вызовет восхищение гостей.

Простота

Наилучшего эффекта в украшении блюд можно достичь, если соблюдать необходимые пропорции. Применение большого количества украшений может привести к тому, что блюдо будет излишне перегружено, и ни о какой красоте не будет и речи.

Многие блюда выглядят гораздо интереснее безо всяких украшений в своем натуральном виде.

Обычно декорируют одно, «коронное» блюдо, а остальные оставляют без украшения. Эффект от главного блюда автоматически распространяется и на остальные, не украшенные угощения.

Таким образом первое правило украшения блюд заключается в том, чтобы не перегружать декорированием все блюда, находящиеся на праздничном столе. Но и «коронное» блюдо необходимо украшать в меру.

Правильное сочетание

Вторым важным правилом декорирования блюд праздничного стола является правильное сочетание самого блюда с тем украшением, каким его хотят оформить.

Само украшение придаст блюду оригинальность, если правильно сочетать между собой различные продукты.

Например, мясо можно дополнить картофелем в форме лютиков или грибов. Различные блюда из морепродуктов и рыбы превосходно сочетаются с украшением из лимона в виде бабочки или розы.

Расположение отдельных элементов

Прежде чем приступать к украшению блюд праздничного стола, необходимо продумать, какие именно блюда каким образом будут украшены. Это третье правило декорирования блюд.

Следует помнить, что большинство блюд гораздо привлекательнее выглядят с украшениями. Главное – соблюдать меру.

Необходимо учитывать и внешний вид посуды, в которой блюда будут поданы на стол. Блюда без украшений лучше всего подавать в красивой яркой посуде, впечатляющей своим видом, а красиво украшенные блюда – в простой посуде, они уже сами по себе будут выглядеть достойно.

Если для праздничного блюда выбирается посуда с разрисованными краями, необходимо проследить, чтобы кушанье и украшения не закрывали узор.

Посуда и приготовленное блюдо не должны между собой соперничать.

Богато украшенное «коронное» блюдо, обычно располагают в середине стола, а остальные вокруг него.

Важно помнить, что посуда, в которой блюдо будет подано на стол, должна быть чистой. Для этого после декорирования необходимо тщательно протереть края тарелок.

Цветовая гармония

Для создания более впечатляющего эффекта от украшенных блюд праздничного стола необходимо применять контрастные цветовые сочетания.

Блюдо будет смотреться особенно красиво, если выбранные украшения будут сочетаться с основным блюдом и между собой по цвету.

С помощью правильно подобранных цветов можно изобразить целые картины. Немаловажную роль в этом случае играет и фантазия повара. В цветовом круге цвета расположены в следующем порядке: красный, оранжевый, желтый, зеленый, голубой, синий, фиолетовый. Чем ближе друг к другу расположены цвета, тем гармоничнее будет их сочетание. Соответственно, цвета, лежащие друг против друга, будут наиболее контрастными.

Цветовую палитру можно создать из следующих овощей:

– зеленый – огурец, кресс-салат, лук-порей, петрушка;

– оранжевый – морковь, апельсин, абрикос;

– белый – редька, сваренные вкрутую яйца, банан, дыня;

– красный – помидор, клубника, гранат;

– фиолетовый – свекла, виноград;

– желтый – желток яйца, лимон;

– розовый – малина.

С помощью специальной приправы патрель (patrel) различные светлые овощи, в частности картофель, можно окрасить в коричневый цвет.

Гармоничным сочетанием цветов является, например, следующее: темно-коричневое жареное мясо, желто-золотистый жареный картофель и темный соус с луком.

Точность, четкость и аккуратность

Следующим правилом украшения блюд является соблюдение четкости, аккуратности и точности во время их декорирования.

Выбрав форму будущих украшений, необходимо следить, чтобы все линии были аккуратными и лаконичными. Для создания различных видов декорирования можно применять специальные формы и ножи. Благодаря этому края украшений всегда будут ровными и четкими.

Овощи в гарнире должны быть нарезаны одинаково по форме и величине. Например, гарнирам для холодных блюд можно придать форму букета: зеленый нарезанный лук, морковь и картофель, нарезанные мелкими шариками, кубиками, кружочками и т. д.

К большим порционным кускам необходимо подавать крупно нарезанные гарниры.

Используемые продукты

Еще одно правило декорирования блюд праздничного стола: необходимо учитывать, что именно используется для украшения. Украшения для блюд могут быть как съедобными, так и несъедобными.

Очень часто для украшения используют различные шпажки, зонтики и т. д.

Применяют в качестве украшения и сырые овощи. Многие овощи после определенной кулинарной обработки могут потерять свойства, необходимые для украшения. Они могут стать мягкими, потерять форму, изменить цвет и т. д.

Поэтому такие твердые овощи, как репа и картофель, часто используют сырыми. Из них можно сделать белые цветы, не боясь, что они раскрошатся. Из сырой свеклы можно вырезать красные цветы.

Различную форму можно придать и моркови, но для этого она должна быть свежей и сырой.

Листья и стебли украшений, выполненных в форме цветов, можно сделать из мяты, листьев салата, огурцов, побегов лука-порея, лаврового листа и т. д.

Животных, лодки, корзинки и многое другое можно изготовить из апельсина, лимона, дыни, арбуза и т. д.

Сочетание вкуса и цвета

Чтобы подчеркнуть вкус готового блюда, многие опытные повара прибегают к такому простому на первый взгляд приему, как использование различных цветов.

Каждому повару важно помнить, что из всех красителей, используемых для окраски продуктов, можно применять только те, которые приятны на вкус и цвет.

Лучше всего для окраски овощей использовать различные специи: паприку, шафран, карри. Соусы, например майонез, лучше всего окрашивать с помощью томатной пасты или кетчупа, а также петрушки или измельченных листьев шпината.

Если блюдо подается горячим, украшения следует приготовить заранее. Если этого не сделать, блюдо в процессе долгого украшения может остыть и потерять большую часть своих вкусовых свойств.

Темно-красный томатный соус будет хорошо сочетаться по вкусу и цвету с жареным мясом, а белый – с домашней птицей.

Цвет, аромат и вкус блюда играют очень большую роль в пищеварении и усвоении еды организмом, однако приправы и пряности, которые добавляют при приготовлении, должны полностью соответствовать основным продуктам.

2. Украшение блюд из мяса

Гвоздем обеда, конечно, является основное блюдо. Как правило, это мясо. К этому блюду предъявляются повышенные требования. Ведь каким бы вкусным оно ни было, его вид не вызовет аппетита и весь праздник может пойти насмарку, если оно подается неоформленным.

Для мясных блюд украшения выбирают в зависимости от способа приготовления самих блюд. Если мясо приготовлено под соусом, нельзя украшать его листьями салата или зеленью, которые намокнув, быстро потеряют свою свежесть и привлекательный вид.

Термообработанными и свежими овощами декорируют запеченное мясо. Для него это будет идеальным украшением.

Птицу лучше всего декорировать украшениями из цитрусовых.

Перец с фаршем

Для приготовления этого блюда нужно взять небольшие стручки перца и заранее подготовленный фарш из мяса, риса, моркови и лука.

Сначала необходимо 2 минуты бланшировать перец, только после этого вынуть семечки, отрезать черенок. Лучше выбрать широкий, но не длинный перец.

Перец необходимо наполнить фаршем и тушить примерно 30 минут.

Потом на блюдо следует выложить по 3–5 стручков перца в форме цветка. Между перцами можно положить по 1 листочку салата.

В центр можно поместить фаршированный овощ, например помидор.

Непосредственно перед подачей к столу блюд из рыбы, мяса, поджаренной на гриле или вертеле птицы «пройдитесь» по ним слегка смоченной в растительном масле кисточкой. Это придаст поджаренной корочке блеск и сделает блюда еще более аппетитными.

Помидоры с фаршем

Для приготовления этого блюда следует использовать только спелые, твердые помидоры.

У помидоров необходимо срезать верхушки. Мякоть следует вынуть – она понадобится для подливы.

Заранее необходимо подготовить фарш из мяса, риса, моркови и лука. Следует заполнить помидоры фаршем и тушить примерно 30 минут.

После этого необходимо подготовить подливу. Для этого следует слегка обжарить морковь и лук, добавить мякоть помидоров, после этого тушить 5 минут.

Готовые помидоры необходимо выложить на тарелку – в центр (как в предыдущем рецепте) или вокруг любого гарнира. Сверху блюдо следует полить подливой, украсить зеленью или завитками из моркови (см. ниже).

Пирамидка из цитрусовых

Чтобы красиво украсить мясное блюдо или птицу, можно воспользоваться одной оригинальной идеей.

Как известно, любые цитрусовые великолепно подходят к мясным блюдам. Мясо или птицу следует разместить в центре тарелки, а вокруг положить цитрусовые.

Для этого необходимо взять несколько апельсинов и лимонов. Их следует нарезать кружочками. Располагать их вокруг мясного блюда необходимо следующим образом – чередуя кружки апельсина и лимона. Сверху на них нужно положить: на кружок апельсина лимон, а на кружок лимона апельсин. Верхние кружочки должны быть меньшего диаметра, чтобы был виден нижний ряд цитрусовых.

Если остались совсем маленькие кружочки, можно положить их сверху третьим рядом. Вершиной пирамидки может служить долька мандарина или вишенка.

Бутоны из картофеля

К мясному блюду, например отбивной или окороку, хорошо подойдут золотистые поджаристые картофельные бутончики.

Картофель необходимо очистить и обычной ложкой вырезать небольшие выемки. У каждого такого шарика рекомендуется срезать верхушку.

На шарике по его окружности следует сделать 3 надреза в виде дуги. Затем нужно срезать около лепестков тонкий слой картофеля. Таким же образом вырезаются и остальные 2 лепестка. Середину следует оформить в виде сеточки.

После этого каждый бутончик можно посыпать шафраном и до готовности запекать в духовке.

В центр тарелки следует поместить мясо, вокруг разложить зелень (салат, петрушку, укроп), а на нее картофельные бутончики.

Ромашки из репы

Это оригинальное украшение подойдет как для птицы, так и для мяса.

Чисто вымытую репу необходимо аккуратно нарезать толстыми пластинами. В каждой такой пластине нужно отметить центр круга.

Для дальнейшей работы понадобится выемка поменьше, с помощью которой необходимо сделать метки для лепестков глубиной примерно 3 мм. Лепестки рекомендуется вырезать, держа нож под небольшим углом.

Каждый лепесток должен быть со скошенным краем, все уголки нужно срезать по контуру.

После этого каждую ромашку нужно поместить на некоторое время в кипящую воду, смешанную с лимонным соком.

На тарелку нужно выложить зелень салата и потом разложить на ней ромашки. Сердцевины цветов можно сделать из кожуры лимона.

Картофельные шарики

Мясное блюдо можно великолепно украсить картофельными шариками.

Чтобы сделать их, необходимо перемешать картофельное пюре с сыром, посолить и поперчить. После этого следует сформовать из смеси шарики.

Затем каждый шарик необходимо обмакнуть во взбитое яйцо и обвалять в хлебных крошках.

Теперь шарики необходимо обжарить до золотистой корочки во фритюрнице. После того как шарики остынут, ими можно украшать мясное блюдо.

Кувшинки из лука

Любое мясное блюдо будет хорошо смотреться в кувшинках из лука.

Для приготовления кувшинки потребуется 1 луковица небольшого размера. Ее нужно очистить и сделать посередине зубчатый разрез (прорезая насквозь). Теперь нужно осторожно отделить половинки лука друг от друга. Чтобы половинки лука раскрылись, их следует положить на некоторое время в ледяную воду.

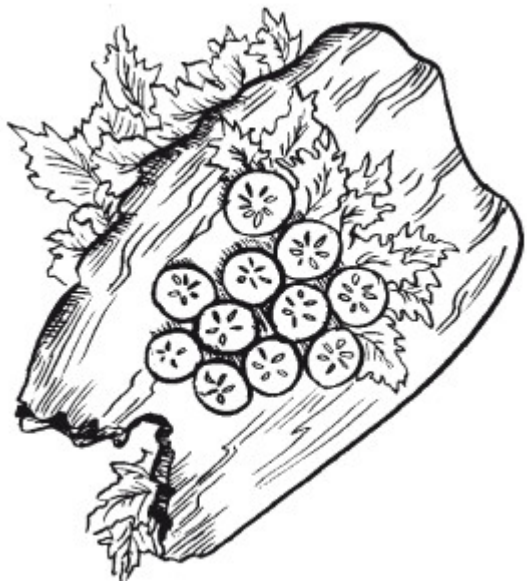
Если в воду добавить пищевой краситель, луковица приобретет соответствующий цвет.

После этого разноцветными кувшинками можно украсить мясное блюдо.

Виноградная гроздь

Если для праздничного стола приготовлено мясное блюдо большого размера (паштет, ребрышки, окорок, заливное), для него более всего подойдет украшение в виде виноградной грозди.

Гроздь следует делать из огурцов. Каждый огурец необходимо очистить и с помощью небольшой выемки вырезать полушария. Поверх мясного блюда следует выложить в виде виноградной грозди подготовленные полушария из огурца.



«Виноградная гроздь» из огурца

Листья можно сделать из сельдерея, а черенок нарисовать майонезом.

Завитки из моркови

Для декорирования мясного блюда можно приготовить специальное украшение – завитки из моркови.

Специальным ножом для нарезки овощей необходимо нарезать морковь в форме спирали.

Такое украшение можно положить вокруг мяса, чередуя его с листьями салата.

Бордюрчик из огурцов

Для приготовления этого украшения понадобится огурец и специальный нож. Но, в принципе, можно обойтись и обычным.

Огурец необходимо разрезать вдоль пополам. После этого нужно обязательно срезать с обоих концов огурца выпуклую часть.

Половинки огурца необходимо тонко нарезать, при это не разрезая ломтики до конца. Таким образом ломтики не рассыпятся, а будут скреплены кожицей.

После этого получившийся бордюрчик необходимо слегка расправить в стороны.

Это украшение из огурца разнообразит не только блюда из мяса, но из яиц и креветок.

Завитки из огурцов

Для декорирования мясного блюда великолепно подойдет это украшение из огурца.

Вымытый огурец следует аккуратно разрезать вдоль пополам.

Каждую из половинок также нужно нарезать вдоль ломтиками, не разрезая до конца. Затем чередуя через один, ломтики следует загнуть и закрепить у неразрезанного края. Оставшиеся ломтики нужно оставить прямыми.

Грибочки

Этим украшением лучше всего декорировать отбивные.

Ножку грибочка можно сделать из небольшого картофеля.

Для этого у отварного картофеля рекомендуется срезать с одной стороны верхушку. Это придаст будущим грибочкам устойчивость.

Шляпку грибочка можно сделать из половинки помидора, из которой нужно предварительно ложкой вынуть всю мякоть.

На отбивные рекомендуется положить небольшие листья салата, а уже на них грибочки. Готовое блюдо можно посыпать зеленью.

Пружинки из огурца

Для приготовления этого украшения нужно взять маленькие нежные огурцы, в которых мало семян, и очень острый нож для овощей.

Каждый огурец следует нарезать небольшими кусочками примерно по 5–7 см. После этого в центр такого кусочка нужно воткнуть деревянную палочку. Резать кусок огурца необходимо ножом, направленным под небольшим углом, по спирали. После того как огурец разрезан, палочку нужно вынуть. Необходимо аккуратно расправить пружинку, потянув ее с одной стороны.

При желании пружинку можно свернуть в колечко.

Цветные колечки из лука

Украшения из лука помогут декорировать любое мясное блюдо.

Каждую луковицу необходимо порезать тонкими колечками. После этого все кольца нужно обмакнуть в подсолнечное масло. Чтобы колечки лука стали разноцветными, часть из них нужно обвалять в красном перце, часть – в рубленой зелени, а часть не обваливать.

Разноцветные колечки, чередуя, необходимо разложить вокруг мясного блюда.

Горка

Оригинальным украшением мясного блюда будет горка из различных продуктов.

Все продукты необходимо нарезать кружочками. В основание горки рекомендуется положить кружок яйца. На него следует положить помидор, сверху огурец и перец. На вершину горки можно положить очищенную креветку.

Если горка получилась высокая, ее можно закрепить с помощью зубочистки.

Мячик из помидора и яйца

Для этого красивого украшения понадобятся несколько яиц и помидоров, желательно одинакового размера.

Каждое яйцо нужно разрезать на 2 части. Точно также необходимо разрезать и помидоры.

Половинки в свою очередь следует нарезать на 3 части. При этом средние дольки нужно вынуть и поменять местами. Вокруг мясного блюда следует выложить, чередуя, эти мячики.

В результате должно получиться несколько красно-белых мячиков.

Готовое блюдо можно посыпать зеленью.

Груша из картофеля

Весьма оригинальным украшением мясного блюда будет груша из картофеля.

Необходимо предварительно сварить картофель и очистить его. Затем следует пропустить его через мясорубку. К получившейся картофельной массе необходимо добавить муку, яйца, соль и молотый перец (на 5 клубней картофеля потребуется 2 столовые ложки муки и 2 яйца).

Все нужно перемешать и вылепить грушу. После этого грушу нужно положить в подсоленную воду и варить в течение 15 минут, не доводя до кипения.

Затем нужно слить воду, смазать грушу топленым маслом и обвалять в панировочных сухарях. Теперь нужно поставить грушу на несколько минут в разогретую духовку.

Черенок груши можно сделать из лаврового листа.

Колечки из перца

Любое мясное блюдо будет великолепно смотреться в колечках из цветного перца. Внутрь каждого колечка можно положить помидор черри или небольшой редис.

Фаршированные яблоки

Блюда из птицы можно украсить печеными яблоками.

Для этого необходимо взять несколько небольших яблок и, срезав верхушку, вынуть всю сердцевину.

Начинку следует приготовить из отварного риса, изюма и сметаны. Все нужно тщательно перемешать.

После этого необходимо нафаршировать яблоки и запечь их в духовке.

Готовые яблоки нужно разложить вокруг птицы и между ними полить сметаной. Можно посыпать зеленью.

Ассорти

В меню любого праздничного стола найдется место для этого красивого и оригинального украшения.

Для его приготовления понадобятся различные ягоды и фрукты. Лучше всего декорировать таким образом жареную птицу.

В центр тарелки необходимо положить птицу. Вокруг нее по краю тарелки следует разложить фрукты и ягоды, сваренные в маринаде: гроздья смородины, крыжовник, сливу, тыкву, клюкву, вишню, яблоки, барбарис, груши, абрикосы, бруснику, веточки петрушки, стручковый перец, цидонию и т. д.

Ягоды можно расположить по цвету, а можно разноцветной смесью.

Гномики

Среди отдельных кусочков мяса можно «поселить» гномиков.

Для этого необходимо взять яйцо и разрезать его пополам.

В половинке яйца нужно сделать с помощью ложки небольшую ямку и в нее положить маленький редис – это будет голова гномика.

Шляпу гномика можно сделать из тонкого кружочка моркови, закрепленного зубочисткой. Глаза и нос можно сделать из горошин черного перца, которые также нужно вставить в заранее вырезанные ямки на редисе.

Готового гномика следует поставить на лист салата.

Сушки с фаршем

Необычно смотрится украшение для мясных блюд в виде фаршированных сушек.

Чтобы сделать это оригинальное украшение, понадобится несколько сушек. Каждую сушку следует замочить на 10 минут в горячей воде, чтобы она набухла.

В мясной фарш нужно добавить сырое яйцо, лук и посолить. Готовый фарш необходимо положить в середину сушки и как следует прижать. Каждую сушку необходимо обжарить с обеих сторон на сковороде.

Пучки из перца

Особенно необычно это украшение будет смотреться, если взять перец разного цвета.

Каждый стручок следует очистить от мембраны и семян, срезав плодоножку. Перец разрезать вдоль на 2 половинки.

Затем каждую половинку необходимо порезать на полоски шириной несколько миллиметров.

После этого зеленый лук следует подержать некоторое время в кипятке, чтобы смягчить его. Теперь его нужно порезать вдоль пополам, чтобы использовать как веревку.

Брусочки перца необходимо собрать в пучки и связать каждый из них веревкой из лука.

Лукошко

Блюдо из мяса можно украсить луковыми корзинками.

Каждую луковицу необходимо разрезать пополам (поперек). Самую большую «чашку» следует оставить, а серединку вынуть. Острым ножом по краю каждой половинки нужно сделать зубчики.

Вареную морковь, маринованные грибы или соленые огурцы следует нарезать кубиками и тщательно перемешать с майонезом. Можно добавить зеленый горошек.

Овощной смесью следует наполнить половинки луковицы. Готовым украшением нужно декорировать мясное блюдо.

Шишки из моркови

Мясное блюдо можно украсить шишками из моркови.

Небольшой моркови следует придать форму цилиндра, округленного у основания. В основании необходимо сделать дугообразный надрез. За ним следует надрезать тонкий слой моркови (не до конца) в виде чешуйки шишки. Точно также необходимо делать и другие чешуйки, вырезая их в шахматном порядке. Наверху нужно сделать 3 чешуйки и удалить мякоть между ними.

Готовыми шишками необходимо украсить мясное блюдо.

Хризантема из моркови

Для этого украшения понадобится тонкая длинная морковь.

Острый конец моркови необходимо отрезать. Оставшаяся часть моркови должна быть около 17–18 см в длину.

По бокам необходимо срезать морковь, чтобы получился брусок. Брусок, в свою очередь, нужно разрезать вдоль не менее чем на 3 тонкие полоски.

После этого следует сделать 4 прорези, которые должны находиться на равном расстоянии друг от друга. Каждая прорезь должна быть на расстоянии, равном 2,5 см от торца каждой полоски. Таким образом полоска должна состоять из 5 прожилок, которые будут на концах соединены.

Теперь необходимо сделать на сторонах каждой полоски 4 заостренные веточки. Для этого посередине 2-х крайних прожилок следует сделать надрез.

Одну полоску следует свернуть в кольцо, при этом неразрезанные концы полоски следует наложить один на другой. Все это необходимо закрепить зубочисткой.

Неразрезанный конец второй полоски необходимо закрепить зубочисткой внутри первого кольца. Эту полоску тоже нужно свернуть в форме кольца. Так же нужно поступить и с третьей полоской.

Ветки, которые остались свободными, следует расправить в форме цветка. Теперь цветок нужно поместить в холодную воду на 30 минут. После этого торчащие лепестки изогнутся вверх.

Готовым цветком следует украсить мясное блюдо.

3. Украшение блюд из рыбы и морепродуктов

Большая часть нашей планеты покрыта водой. Поэтому количество и разнообразие морепродуктов, которые можно использовать для приготовления различных блюд, огромно.

Это и рыбы, и ракообразные, и моллюски, и многие другие живые существа, населяющие воды рек, морей и океанов.

Блюда, приготовленные из морепродуктов, во все времена являлись важной частью питания людей.

Их можно подавать в качестве основного блюда и к обеду, и к ужину, и к завтраку, и во время праздников.

Их можно сделать не только вкусными, но и красивыми с помощью нехитрых украшений, созданных из правильно обработанных и красиво выложенных элементов.

Сами элементы декорирования создаются, как правило, из фруктов, овощей, а также морепродуктов.

Единственный продукт питания, не сочетающийся с морепродуктами, – это мясо, поэтому использовать его для украшения рыбного стола не следует.

Малосольные огурцы, фаршированные рыбой

Следует взять несколько маленьких малосольных огурцов и отрезать у них концы так, чтобы каждый огурец своей формой напоминал бочонок. Затем из каждого огурца необходимо осторожно удалить мякоть, не повредив при этом кожицу.

На следующем этапе нужно взять немного копченой рыбы, желательно салаки, очистить ее от костей, нарезать маленькими ломтиками, смешать с мелко нарубленной зеленью лука и петрушки, заправить сметаной. Посолить, поперчить и нафаршировать полученной смесью огурцы.

Взять некрупный редис и вырезать из него несколько «тюльпанов». Закрепить их на фаршированных огурцах с помощью зубочисток и получившимися элементами декорирования украсить блюдо из морепродуктов.

Фаршированный огурец с сельдью

Взять 3 или 4 больших маринованных огурца, отрезать у них концы, затем каждый из огурцов разрезать вдоль на 2 равные части и удалить из них смена с мякотью.

Для начинки необходимо смешать измельченное филе маринованной или копченой атлантической сельди, нарезанный маленькими кубиками отварной клубень картофеля, очищенные вареную морковь и сваренное вкрутую яйцо, добавить сметану.

Огурцы наполнить приготовленным салатом и выложить на украшаемое блюдо. Кружки редиса и зелень завершат композицию.

Фигурки из рыбы

Взять филе кеты, очищенную луковицу и яйцо, ломтик белого хлеба. Все измельчить, посолить и поперчить. Затем тщательно перемешать до получения пластичной однородной массы.

Из полученного фарша вылепить небольшие фигурки, обвалять их в манной крупе или муке, со всех сторон обжарить на сковороде в растительном масле. Готовыми фигурками украсить декорируемое блюдо, сверху посыпать рубленой зеленью укропа и измельченным миндалем.

Узелки из лимона

Взять лимон, надрезать его кожуру (не до конца) таким образом, чтобы при снятии она приняла форму четырехлистника. Снятую кожуру с помощью ложки и ножа как можно лучше очистить от белой цедры. Затем нарезать кожуру длинными тонкими полосками и каждую из них завязать узелком.

Готовым украшением декорировать блюдо.

Зубчатые ломтики лимона

Взять лимон и срезать с его кожуры несколько узких продольных полосок так, чтобы не повредить мякоть. Затем ставший полосатым лимон следует нарезать поперек тонкими кружками и украсить ими блюдо. В качестве дополнительного украшения можно использовать листики петрушки и ягоды малины или красной смородины.

Лимонный твист

Нарезать некрупный лимон тонкими кружками и удалить семена. Затем каждый кружок разрезать от центра до края, изогнуть его, повернув концы в разные стороны, соединить их и скрепить зубочисткой.

Посыпать получившееся украшение ванильной пудрой и декорировать им готовое блюдо. В центр каждого лимонного твиста положить немного красной или черной икры.

Лимонные зигзаги

Взять маленький лимон и аккуратно нарисовать вокруг его поперечного центра зигзагообразную линию. Затем взять небольшой острый нож и прорезать лимон насквозь по нарисованной линии. Половинками лимона украсить основное блюдо.

Масляная роза

Великолепное украшение для рыбных блюд можно сделать из масла.

Для этого из куска масла с помощью ножа следует вырезать розу. Чтобы легче было работать с ножом, его необходимо будет предварительно нагреть.

Масляная роза

Снежная мидия

Взять очищенные мидии, обжарить до готовности, посолить, поперчить и выложить в дуршлаг, чтобы стек лишний жир. Смешать сметану и немного свежего лимонного сока. Каждую мидию обмакнуть в полученную смесь и выложить в форме цветков по периметру декорируемого блюда. Сверху украсить листочками петрушки или несколькими веточками молодого укропа.

Северное море

Взять свежую густую сметану, немного лимонного сока и тщательно перемешать. Несколько веточек укропа и молодой петрушки с красивыми листьями обмакнуть в полученную смесь и выложить на готовое блюдо из морепродуктов, аккуратно расправив листья и веточки.

Креветочный вальс

Взять крупные очищенные креветки, отварить до готовности и остудить. Половину креветок смочить гранатовым соком, чтобы они приобрели ярко-красный оттенок.

Смешать сметану, немного мартини и мелко нарубленную зелень укропа. Посолить и поперчить, а затем получившуюся массу выложить волнообразной неширокой полосой по периметру блюда.

Взять несколько свежих листьев петрушки и перьев зеленого репчатого лука и красиво разложить их на полосе из соуса.

Сверху аккуратно выложить креветки таким образом, чтобы получился сплошной волнообразный круг. Креветки красного цвета обязательно должны чередоваться с обычными.

Полосатые волны

Смешать томатную пасту, немного яблочного сока и красного вина, перец, сахар и соль так, чтобы получилась однородная густая масса. Выложить ее тонкой зигзагообразной полосой по периметру блюда. Сверху украсить цепочкой из зерен консервированной кукурузы.

Взять майонез или густую сметану, добавить небольшое количество свежевыжатого лимонного сока, текилы, перец, соль и немного горчицы. Все тщательно перемешать и выложить полученную массу желтого цвета по периметру блюда зигзагообразной полосой, пересекающейся с предыдущей в нескольких местах. Сверху украсить цепочкой из зерен граната.

Смешать густую сметану, соль, красный перец, немного белого мускатного вина и мелко нарубленную зелень петрушки, укропа и репчатого лука. Полученную массу выложить третьей полосой аналогично первым двум. Сверху цепочкой распространить маленькие ломтики консервированного ананаса.

Кольца из лука и кальмаров

Нарезать очищенную крупную луковицу кольцами, вымочить в красном вине и гранатовом соке, а затем замариновать.

Кальмары очистить и отварить в подсоленной воде. Затем охладить и нарезать длинными тонкими полосками.

Каждое луковое кольцо обернуть несколько раз полоской из мяса кальмара, затем выложить в шахматном порядке на декорируемое блюдо.

Грейпфрутовый дождь

Спелый красный грейпфрут освободить от кожуры и мембран. Мякоть аккуратно разъединить и смочить белым вином.

Взять густой майонез и сделать крупные капли на поверхности декорируемого блюда. В центр каждой капли положить немного мякоти грейпфрута. Остальные зерна смешать с измельченным мясом креветок, зеленью укропа, полить белым вином и выложить по периметру готового блюда.

Звезды из омара

Отварить мясо омара, нарезать его узкими длинными ломтиками и обжарить в растительном масле. Затем выложить его на декорируемое блюдо в виде пятиконечных звезд. В центр каждой звезды можно положить красную икринку или зерна граната.

Пальчики из креветок

Очистить и обжарить до готовности креветки.

Сваренные вкрутую яйца нарезать кружками, самые большие из них выложить на декорируемое блюдо.

Креветки нарезать длинными ломтиками и выложить вплотную к кружочкам яйца таким образом, чтобы по очертаниям они напоминали человеческую ладонь с разведенными пальцами.

При желании в центр каждого яичного кружка можно положить немного икры.

Глазированные камушки

Отварить мидии, натереть их чесноком и лимонным соком, а затем обжарить в кляре до образования хрустящей корочки.

Готовые мидии беспорядочно выложить на декорируемое блюдо, сверху сбрызнуть растопленным сливочным маслом и засыпать предварительно размоченным светлым изюмом.

Звезды из масла

Заморозить несколько небольших кусков сливочного масла. Взять маленький острый нож, нагреть его и вырезать из масла фигурки в форме звезд. Готовые украшения выложить на декорируемое блюдо. При желании цвет масла можно изменить, добавив в него пищевые красители.

Замороженные фигурки

Приготовить немного фруктового или овощного желе разных цветов. Разлить его по формочкам в виде зверей или растений и дать загустеть. Готовые фигурки выложить по периметру декорируемого блюда. При желании каждую фигурку можно полить холодным кленовым сиропом или фруктовым соком.

Геометрический вальс

Приготовить желе из натурального цитрусового сока, измельченного мяса креветок или крабов, желатина, соли, перца и сахара. Получившуюся желеобразную массу разлить в круглые, прямоугольные и треугольные формы и охладить. Загустевшее желе извлечь из форм и выложить по периметру декорируемого блюда. Твердый сыр натереть на терке, соединить с измельченной зеленью укропа и посыпать этой смесью фигурки. Сверху блюдо можно сбрызнуть белым вином и посыпать зернами граната.

Фигурки из холодца

Сварить холодец из филе сома, остудить и специальными ножами вырезать фигурки рыб, улиток, раковин и осьминогов. Готовые фигуры выложить на декорируемое блюдо.

Карусель

Смешать масло, тертый острый сыр и сметану. Все посолить, поперчить и взбить миксером. Готовую массу разложить по формам и заморозить. Затем выложить на декорируемое блюдо и сбрызнуть белым вином.

Крокодил из огурца

Взять свежий или маринованный огурец. Вырезать с одного его конца треугольник в форме открытой пасти. Затем взять кусок твердого острого сыра, вырезать из него зигзагообразную полосу и вставить в прорезь в огурце, чтобы сделать будущему крокодилу зубы.

Консервированный ананас и оставшийся сыр порезать кубиками, наколоть на зубочистки и закрепить на огурце. Разрезать 1 зубочистку пополам, наколоть на обе половины по маленькому помидору или ягоде и закрепить на огурце в качестве глаз.

Получившегося крокодила можно положить сверху на готовое основное блюдо или рядом с ним на лист салата.

4. Украшение блюд из овощей

Блюда из овощей могут быть как отдельным блюдом, так и дополнением к мясным или рыбным блюдам.

Цветной спектр из овощей

Оригинальное украшение праздничного стола можно сделать из овощей. Основным условием является лишь их разнообразный цвет.

Овощные гарниры следует расположить в последовательности своеобразного спектрального круга:

– помидоры, редис, краснокочанная капуста;

– морковь;

– лимон;

– зеленый горошек, петрушка, зеленый лук, огурцы, маслины, листья квашеной капусты;

– фиолетовый лук;

– красно-фиолетовая свекла.

В этом замкнутом круге цвета постепенно переходят один в другой, создавая своеобразную цветовую гамму.

Посуду для этого блюда лучше выбирать круглую и располагать овощи секторами.

Фаршированные корзинки из помидоров

Довольно оригинальным и вкусным украшением являются фаршированные овощи. Из помидоров средней величины можно сделать корзинки, которые следует нафаршировать овощной смесью.

Специальным приспособлением необходимо нарезать шариками морковь, цуккини и кольраби. После этого шарики нужно тщательно перемешать с зеленым горошком и соусом, например с майонезом.

Из помидоров необходимо удалить сердцевину, при этом нужно следить, чтобы стенки остались неповрежденными.

Приготовленной заранее смесью из овощей следует наполнить корзинки. Сверху готовые корзинки можно украсить веточкой укропа или двумя половинками стручка зеленого гороха.

Короны из помидоров

Для этого украшения подойдут помидоры маленького или среднего размера.

Из помидоров следует аккуратно удалить сердцевину, при этом необходимо следить, чтобы стенки остались нетронутыми. Краям помидоров необходимо придать специальным инструментом форму зубчиков.

После этого нужно приготовить начинку. Необходимо бланшировать соцветия цветной капусты и брокколи. Затем нужно все перемешать с соусом.

Готовую смесь из цветной капусты и брокколи нужно уложить в помидоры.

После этого на посуду следует выложить кружочки ветчины толщиной примерно 0,5 см, а уже на них приготовленные короны из помидоров.

Цветок из помидора

Для этого украшения можно взять помидоры любого размера. Каждый помидор следует разрезать на 6 равных частей.

Каждую дольку помидора необходимо надрезать под небольшим углом. Разрез должен быть не более 2 см. После этого необходимо отделить мякоть.

Далее нужно мелко нарезать листья шпината и укроп, перемешать их вместе со специями. Между мякотью и кожицей каждой дольки помидора следует положить полученную смесь из зелени.

Теперь необходимо приступить к выполнению самого цветка из этих долек. Для одного цветка понадобится 8 долек помидора. На подготовленной тарелке следует выложить дольки в форме цветка.

На каждую дольку необходимо положить предварительно нарезанные кружочками оливки.

В центр каждого цветка следует положить шляпку шампиньона, а вокруг цветка несколько веточек зелени.

Украшение из желе

Весьма оригинально смотрятся украшения овощных блюд, выполненные из желе.

Желе рекомендуется приготовить из бульона, различных овощных соков или соуса к жаркому. Чтобы сделать желе, необходимо предварительно замоченный желатин (примерно 5 г) развести в 100 г заранее подогретого сока или бульона. После этого полученный раствор нужно налить в специальные формочки, заранее смазав их растительным маслом или сбрызнув холодной водой. В случае если готовое желе не вынимается из формочки, ее дно нужно на мгновение окунуть в горячую воду. Разноцветное желе нужно разложить вокруг мясного блюда.

Из различных продуктов получается желе следующих цветов:

– из морковного и томатного сока – оранжевое;

– из сока свеклы – красное;

– из сока шпината – зеленое;

– из кефира или сметаны (с измельченной зеленью или хреном) – белое.

Бабочка из помидора

Для этого блюда подойдут помидоры любого размера. Каждый помидор следует разрезать на 6 равных частей.

Для каждой бабочки понадобятся:

– 2 дольки помидора;

– несколько стручков гороха;

– 2 перышка шнитт-лука;

– 1 оливка;

– маринованный огурец.

Из всего приготовленного необходимо выложить бабочку, вокруг которой можно насыпать мелко нарезанную зелень.

Крылья нужно сделать из долек помидора и маринованного огурца. Тело – из стручков гороха, голову – из оливки, усы – из лука.

Помидоры, фаршированные ветчиной

Овощное блюдо можно украсить помидорами, фаршированными салатом из ветчины.

Для приготовления украшения следует взять несколько небольших помидоров, у которых необходимо надрезать верхушки (не отрезая) и вынуть всю мякоть.

Начинку можно сделать из ветчины, вареных яиц, отварного риса и зелени. Все это нужно перемешать со сметаной.

Начинкой следует нафаршировать помидоры и накрыть «крышечкой».

Корзиночки

Это украшение для овощного блюда похоже на предыдущее, только начинка будет другая. Для приготовления нужно взять несколько небольших помидоров, у которых необходимо надрезать верхушки (не отрезая) и вынуть всю мякоть.

В качестве начинки следует взять отварной рис, а сверху украсить черносливом, предварительно замоченным в кипяченой воде.

Кроме красных помидоров, можно также использовать и желтые. В этом случае их следует чередовать вокруг мясного блюда.

Цветок

Для этого блюда необходимо взять огурец средней величины.

От огурца нужно отрезать часть, длиной примерно 5 см, которую необходимо разрезать вдоль пополам. После этого ножом на кожуре огурца следует сделать продольные выемки.

Из вырезанных таким образом полосок нужно сделать стебель для цветка.

После этого оставшуюся часть огурца необходимо нарезать тонкими кружочками. Из них нужно сделать цветок. Сердцевину цветка можно сделать из половинки помидора черри.

Грибной салат на авокадо

Для этого украшения понадобится авокадо, из которого необходимо вынуть косточку. Для этого авокадо нужно разрезать вдоль на 2 равные части.

Следует помнить, что если для блюда нужна лишь одна половинка авокадо, то другую следует хранить в холодильнике, не вынимая из нее косточку.

Мякоть разрезанного авокадо может потемнеть и испортить этим внешний вид всего блюда. Чтобы этого не произошло, мякоть следует сбрызнуть лимонным соком.

Для придания авокадо устойчивости можно немного срезать его снизу.

После этого следует приготовить салат из грибов. Можно взять только грибы, смешанные с соусом, а можно приготовить салат из грибов, моркови и лука.

Готовым салатом из овощей необходимо наполнить авокадо и сразу подавать к столу.

Готовое блюдо можно украсить зеленью.

Цветок из редиса

Чтобы приготовить это украшение, необходимо взять редис небольшого размера.

Листья салата положить на тарелку. Вымытый редис нужно нарезать тоненькими кружками и расположить в виде цветка.

Сердцевину цветка можно сделать из кружочка моркови или половинки помидора чер-ри. Листья и стебель нужно сделать из нарезанного соломкой огурца или зеленого лука. Также можно сделать траву из мелко нарезанной зелени.

Астры из кабачка(цуккини)

Чтобы приготовить это украшение, следует взять длинный кабачок.

Его необходимо нарезать на цилиндры длиной 8—10 см. После этого из цилиндров нужно вырезать сердцевину, оставляя стенки толщиной 0,5 см, затем нарезать кабачок с торца очень узкими полосками (не до конца, оставляя примерно 0,5 см). Чем уже будут полоски, тем красивее получится цветок.

В середину нарезанного таким образом кабачка следует положить помидор черри, кружок моркови или мелко нарезанную зелень.

Кисточки сельдерея

Чтобы приготовить это украшение, понадобится сельдерей и нитка. Черешок сельдерея необходимо нарезать с одной стороны тонкой соломкой, а с другой завязать ниткой.

Крылья из помидоров

Для приготовления этого украшения нужно взять несколько небольших помидоров и листья салата. Каждый помидор следует разрезать на 8 частей. На листья салата необходимо положить 2 дольки помидора (в виде буквы «Л»). Посередине между ними можно разместить помидор черри и мелко нарезанную зелень.

Кораблик из огурца

Для приготовления этого блюда понадобится толстый огурец.

Огурец необходимо разрезать вдоль на 2 равные части. Затем со стороны разреза также нужно надрезать ломтик огурца и загнуть его кверху. Закрепить ломтик следует шпажкой или зубочисткой. Из половинки огурца необходимо удалить сердцевину, оставляя стенки с торцов. Внутрь получившегося кораблика следует положить нашинкованную морковь и помидор черри. Сверху готовое блюдо можно посыпать зеленью. Подавать это блюдо лучше всего на листьях салата.

Овощные спиральки

Подобное украшение великолепно подойдет для любого блюда, например салата.

Специальным ножом следует нарезать овощи в виде спирали.

Пучки из моркови

Для приготовления этого украшения нужно взять морковь и острый нож.

Каждую морковь необходимо нарезать тонкой соломкой, затем соломку следует собрать в пучки толщиной 1 см и обвязать ниткой.

Такое украшение очень хорошо подходит для горячих овощных блюд и салатов.

Подсолнухи из помидоров

Для приготовления этого блюда нужно взять помидоры, листья салата, зелень и сыр.

Каждый помидор необходимо разрезать (не до конца) на 8 частей и раздвинуть их. После этого от каждого ломтика следует отделить кожицу и прижать ее к тарелке.

В серединку помидора нужно насыпать сначала тертый сыр, а затем мелко нарубленную зелень.

Подавать блюдо необходимо на листьях салата.

Мак из помидоров

Чтобы сделать это украшение, нужно взять помидоры среднего размера, а затем нарезать их специальным ножом в форме спирали и расправить.

После этого из огурца, нарезанного кружочками (их края нужно вырезать мелкими зубчиками), следует сделать листья, которые необходимо положить вокруг мака.

Готовое блюдо можно посыпать измельченной зеленью.

Фрезии из моркови

Для приготовления этого украшения нужно взять небольшую морковь, которую следует нарезать в виде тонких листочков. Затем их необходимо уложить в форме фрезии и скрепить посередине.

Готовое украшение можно положить сверху любого салата.

Пакетик из лимона

Надрезанный до середины кружочек лимона необходимо слегка свернуть и поставить на другой кружок.

В середину необходимо положить несколько консервированных вишен и посыпать их зеленью.

Розы из редиса

Для приготовления этого украшения понадобится редис среднего размера.

Кожицу каждого редиса необходимо надрезать на 5 частей (сверху вниз) и отделить от сердцевины.

Получится цветок с 5 красными лепестками и белым бутончиком.

Листочки можно сделать из кружочков огурца или листьев салата.

Хризантемы из брюквы

Хризантемы из брюквы делаются так же, как и астры из кабачка, только сердцевину в этом случае необходимо заполнить соломкой из брюквы.

Шиповник из помидоров

Это украшение делается так же, как и мак из помидоров, только помидоры необходимо брать небольшие и резать как можно тоньше.

5. Украшение закусок и бутербродов

Закуски – идеальное дополнение к основным блюдам праздничного стола. Их можно выполнить в виде забавных украшений, которые порадуют и взрослых, и детей, собравшихся за одним столом.

Как правило, закуски на праздничный стол подают первыми, поэтому они играют далеко не последнюю роль.

Башмачки для Золушки

Оригинальной закуской, способной удивить гостей, будут башмачки для Золушки.

Для приготовления этого украшения необходимо взять большой вареный клубень картофеля и вырезать из него прямоугольный брусок. Внутри клубня следует сделать полукруглый вырез, при этом нож нужно держать строго горизонтально. Затем необходимо вырезать ножом каблук и подошву башмачка. Все углы нужно закруглить.

После этого башмачок следует обсыпать сухарями и жарить во фритюрнице.

Заполнить башмачок можно зеленым горошком, морковным пюре или фасолью. Также в качестве начинки для башмачка подойдут различные соусы.

Веер из лимона

Это украшение можно сделать из 3 ломтиков лимона, которые следует уложить веером. Обычно такую закуску подают с оливкой.

Корзинка из апельсина

Оригинальной закуской станет корзинка из апельсина.

Апельсин следует вымыть и слегка срезать его нижнюю часть. Это обеспечит будущей корзинке необходимую устойчивость.

Теперь следует сделать ручку корзинки. Для этого сверху апельсина необходимо вырезать 2 дольки, оставляя при этом посередине полоску шириной 2 см.

С помощью ложки нужно осторожно вынуть всю мякоть.

Наполнить корзинку можно ягодами, творожной массой или оливками.

Фаршированный ананас

Великолепной закуской является ананас, наполненный мясной нарезкой.

Если ананас стоит на тарелке неустойчиво, рекомендуется немного срезать его снизу. Теперь ананас следует разрезать пополам и в центр выложить горкой мясную нарезку, куриный рулет, колбасу и т. д.

Затем вокруг этой горки нужно веером разложить оставшуюся нарезку. Сверху можно положить ломтики киви, дыни, вишни, клубнику, малину и т. д.

Яблоко в желе

Очень красивое украшение – яблоко в желе. Чтобы его приготовить, необходимо очистить каждое яблоко, разрезать пополам. Специальным ножом-выемкой следует из половинок яблок удалить сердцевину.

Чтобы яблоко на срезе не потемнело, его следует смочить лимонным соком или сразу же залить желе. Если каждое яблоко будет в желе разного цвета, будет еще интереснее.

На яблоко нужно положить небольшие фрукты или ягоды, можно также украсить его орехами.

Лебедь из яблока

Чтобы сделать это украшение, понадобится яблоко среднего или большого размера. Яблоко необходимо разрезать на 2 половинки и вынуть сердцевину.

Каждую половинку следует разрезать еще примерно на 6 долек. Чтобы яблоко на срезе не потемнело, следует сбрызнуть его лимонным соком.

Теперь из каждой половинки следует сделать лебедя. Для этого крайние дольки яблока нужно опустить вниз на тарелку (крылья), а среднюю дольку поставить вертикально (это голова).

На тарелку вокруг лебедя можно положить ягоды: малину, клубнику, вишню и т. д.

Персик с малиной

Это украшение очень просто сделать.

Вымытый персик следует аккуратно разрезать пополам и вынуть косточку. В каждую половинку вместо косточки необходимо положить малину.

Божья коровка

Чтобы сделать божью коровку, понадобится клубника.

Каждую ягоду следует разрезать вдоль на 2 части. На тарелку клубнику нужно положить срезом вниз. С узкого конца ягоды рекомендуется положить крыжовник, вишню или малину (голова божьей коровки).

Точки на спинке божьей коровки можно сделать любым кремом или глазурью.

Ежик

Эта веселая закуска порадует гостей, приглашенных на праздничный обед.

Чтобы сделать ежика, нужно взять яблоко, грушу или персик. Фрукты необходимо разрезать вдоль на 2 части и вынуть семечки.

Иголки лучше всего делать из орехов, например миндаля или арахиса. Каждый орех следует разделить на дольки и воткнуть их в половинки фруктов. Теперь нужно сделать ежику глаза и нос. Острым ножом следует вырезать маленькие выемки и вставить в них изюмины – это будут глаза. Нос можно сделать из кусочка чернослива.

Кораблик из банана

Банан следует очистить с одной стороны, но не до конца. Ложкой нужно осторожно убрать сверху часть мякоти. На это место необходимо положить фруктовый салат из банана, консервированной вишни, киви и мандарина.

Зубочисткой следует закрепить кожуру у основания банана. Сверху на зубочистку можно надеть ягоду.

Снеговик

Забавным украшением праздничного стола может стать сырный снеговик.

Сливочный сыр следует измельчить в кухонном комбайне. Необходимо добавить в сыр немного чеснока, посолить и поперчить. После этого полученную смесь нужно замораживать в холодильнике до затвердения, примерно 30 минут.

Затем из сырной смеси нужно скатать 3 шарика и обвалять их в любом тертом сыре. Теперь шарики опять нужно заморозить. Через час шарики нужно вынуть из холодильника, поставить друг на друга и скрепить зубочистками. Шарф снеговика можно сделать из полоски сельдерея, снятого стружкой. Его можно закрепить бутоном гвоздики.

Шляпу можно сделать из шляпки гриба, половинки помидора или кусочка хлеба. Закрепить ее следует также с помощью зубочистки.

Пуговицы можно сделать из оливок, глаза из зеленого горошка, а нос – из кончика моркови. На тарелке вокруг снеговика можно разложить крекеры.

Снежная баба

Сырному снеговику можно сделать подружку. Для изготовления снежной бабы понадобится творог. Его нужно растереть с луком и солью. Из полученной смеси необходимо вылепить снежную бабу. Нос также делается из кончика моркови. Глаза можно сделать из перца. Шляпу снежной бабы можно сделать из половинки помидора, шляпки маринованного гриба или половинки чернослива.

Оливковая пальма

Эта великолепная пальма украсит собой любой праздничный стол.

Листья пальмы нужно сделать из зеленого лука, который следует нарезать на тонкие полоски (не до конца). В результате должна получиться как бы юбочка с бахромой.

В юбочку из лука большего диаметра нужно вставить другую юбочку меньшего диаметра и т. д.

Ствол пальмы можно сделать из зубочистки, на которую следует надеть несколько оливок. Сверху нужно надеть юбочку из зелени.

Лягушка

Красивым украшением будет закуска, выполненная в виде лягушки.

Для этого понадобится сваренное вкрутую яйцо, у которого необходимо немного срезать основание. Сверху в яйце нужно сделать небольшой разрез так, чтобы был заметен желток.

Язычок лягушке нужно сделать из кожуры помидора. Его нужно вставить в этот разрез. С помощью ножа необходимо вырезать маленькие выемки и вставить в них зеленый горошек – глаза. Из зеленого лука можно сделать лапки.

Вокруг лягушки нужно разложить кувшинки – кружочки редиса, моркови, огурца. Края кружочков следует вырезать в виде зубчиков.

Мухомор

Для украшения праздничного стола можно сделать веселые мухоморчики.

Необходимо взять сваренное вкрутую яйцо и с 2 сторон срезать тонкие ломтики.

Помидор необходимо разрезать на 2 части и вынуть ложкой мякоть столько, чтобы шляпку можно было надеть на ножку.

После того как гриб будет готов, сверху шляпку нужно украсить несколькими каплями майонеза. Подавать мухомор следует на листьях салата.

Зайчик

Так же из вареного яйца можно сделать и зайчика.

Сбоку яйца необходимо отрезать небольшую часть. Из этого кусочка следует вырезать ушки зайчика.

Сверху, в узкой части яйца, нужно сделать небольшой надрез и вставить в него уши. Рот можно нарисовать томатной пастой, усы – горчицей. Глаза нужно сделать из горошин черного перца. Хвост можно нарисовать майонезом.

Подавать зайчика необходимо на лужайке из листьев салата и другой зелени.

Цветок из огурца

Из огурца можно сделать великолепную закуску.

Необходимо взять длинный огурец и разрезать его вдоль на 2 части. Теперь одну из половинок следует нарезать зигзагом – это будут лепестки будущего цветка. Другую половинку огурца нужно порезать равными дольками – это листья цветка. В середину цветка можно положить кружочек редиса или помидор черри.

Нарезанный огурец разложить на тарелке в виде цветка. Стебель можно сделать из зеленого лука.

Коктейль из креветок

Замечательным украшением стола может служить и такой необычный коктейль из креветок. Чтобы его приготовить, необходимо взять высокий бокал и примерно наполовину заполнить его нарезанными листьями салата.

Сверху их необходимо полить соусом из майонеза, кетчупа, ложки коньяка и сливок.

Очищенные креветки нужно расположить так, чтобы их хвостики были в соусе, а головы свисали по бокам стакана. Украсить бокал можно и красиво нарезанными дольками лимона.

Пальма

Хорошо смотрится на столе пальма из овощей.

Ствол такой пальмы необходимо сделать из моркови, на которой следует сделать зарубки в шахматном порядке (см. рецепт «шишки»).

Листья пальмы можно сделать из красиво нарезанной половинки зеленого болгарского перца.

Лодка из ананаса

Оригинальным украшением является лодка из ананаса.

Для этого ананас необходимо разрезать вдоль на 8 частей. Чтобы придать лодке устойчивость, можно немного срезать низ ананаса.

Из середины необходимо удалить жесткую часть. Мякоть следует отделить от кожуры и, нарезав на кусочки, оставить в лодке. Также в лодку можно положить кусочки фруктов и различные ягоды. Сверху лодку необходимо украсить кремом.

Фрук

товая пирамидка

Кусочками ананаса можно украсить любой праздничный стол. Для этого мякоть ананаса необходимо нарезать на ломтики, а затем обвалять в муке, яйце и кокосовых хлопьях. После этого кусочки ананаса следует обжаривать на разогретом масле до тех пор, пока они не приобретут золотистый цвет.

Готовые кусочки ананаса можно украсить дольками мандарина, клубникой, черносливом, фисташками и т. д.

Фаршированная дыня

Летний праздничный стол можно украсить фаршированной дыней. Необходимо тщательно вымыть дыню. После этого нужно срезать примерно треть дыни и вынуть ложкой семена.

Наполнить дыню рекомендуется дольками апельсина или мандарина, миндалем, клубникой, ежевикой и т. д. Сверху можно украсить кремом или взбитыми сливками.

Стаканчик для фруктов

Ассорти из фруктов можно разложить в оригинальные стаканчики.

Их рекомендуется сделать из кожуры апельсина. Для этого нужно разрезать пополам апельсин и вынуть мякоть. В образовавшийся стаканчик следует положить кусочки различных фруктов и ягоды. Сверху можно положить маленькие шарики из мороженого или полить фрукты глазурью.

Бутерброды с яблоками и сыром

Такие бутерброды будут великолепной закуской. Подавать их к столу необходимо горячими.

Вымыть яблоки и разрезать их на 4 части. После этого нужно удалить сердцевину и нарезать четвертинки яблок тонкими ломтиками.

Кусочки хлеба следует намазать маслом и положить на них ломтики яблок, а сверху кусочек сыра. Бутерброды нужно запекать в духовке до тех пор, пока сыр не начнет плавиться.

Готовые бутерброды нужно украсить дробленым миндалем и измельченной зеленью.

6. Украшение напитков

Напитки всегда были неотъемлемой частью рациона человека. Как и все остальные блюда праздничного стола, напитки нельзя оставить без украшения.

Украшение напитков в некоторых случаях применяется не только для красоты, но и для удобства – предметы декора могут быть одновременно и закуской.

Украшение из льда

С помощью льда можно оригинально украсить большинство напитков.

Особенно необычно будет смотреться лед разных цветов и форм.

Сделать разноцветные кубики льда можно, если добавить в воду фруктовые соки или сиропы.

Красиво будет смотреться, если в форму для льда положить ягоду или кусочек фрукта, а потом залить ее водой.

Можно также придать бокалу для напитков «замороженный» вид. Для этого перед подачей к столу его необходимо поставить в морозильник.

Каемка из сахара или соли по краю бокала

Оригинально смотрится каемка из соли или сахара, проходящая по краю бокала.

Чтобы это сделать, необходимо насыпать немного соли или сахара в тарелку. Затем по краю бокала следует провести ломтиком лимона. После этого края бокала нужно окунуть в соль или сахар.

Можно это сделать и по-другому: край бокала нужно опустить в лимонный сок на необходимую глубину, а после этого – в соль или сахар.

Затем по бокалу рекомендуется слегка постучать, чтобы стряхнуть лишние кристаллики соли или сахара.

Цветную каемку можно сделать следующим образом: края бокала нужно опустить в ликер необходимого цвета, а потом – в сахар.

Сбрызнув сахар цветным ликером и опустив в него бокал, края которого смочены лимонным соком, также можно получить цветную каемку.

Фрукты на шпажках

Любой напиток можно красиво украсить фруктами.

Для этого фрукты следует нарезать небольшими кусочками или разделить на дольки и нанизать на шпажки, которые затем необходимо прислонить к краю бокала.

Украшения из цедры

Чтобы получить спираль из цедры, необходимо с помощью желобочной овощечистки снять ее с цитруса.

Если срезать цедру маленьким ножом, спираль получится шире.

Один конец украшения следует опустить в бокал. Более длинный нужно спустить вниз, чтобы он свисал с бокала, или обвить вокруг него.